

	Effervescent	Blanc	Rosé	Rouge	Recommandée pour	Expression aromatique	T° optimale	Besoin en azote	Résistance à l'alcool	Production de SO ₂	Production d'H ₂ S	Production de glycérol	Production d'acide volatile	Dégradation d'acide malique	Production d'acétaldéhyde	Compatibilité FML
					Finesse et expression aromatique des cépages blancs	Thiols (4MMP surtout) Terpènes	15-25 °C	Moyen et besoin important en facteurs de survie	17 %	n.d.	n.d.	n.d.	Moyenne à forte	Faible	Moyenne	
					Pour des vins blancs et rosés jeunes et expressifs, aux arômes de type amylique	Arômes fermentaires amyliques et fruités	13-30 °C	Faible	14,5 %	Moyenne à élevée	n.d.	Faible	Faible à moyenne	n.d.	Moyenne à élevée	
Low SO ₂					Pour des vins blancs et rosés nets, intenses et expressifs, aux arômes fruités amyliques renforcés	Arômes fermentaires amyliques et fruités	13-28 °C	Faible	15 %	Quasi-nulle	Quasi-nulle	Faible	Faible à moyenne	n.d.	Quasi-nulle	
					Remarquables qualités fermentaires et organoleptiques ; parfaitement adaptée aux grands vins de garde, rouges et blancs	Arômes variétaux	18-35 °C	Elevé	15 %	Faible	Très faible	Moyenne	n.d.	Faible	Faible	++
					Révélation des arômes variétaux pour l'élaboration de vins blancs et rosés fruités	Terpènes Minéral	15-28 °C	Faible	15 %	n.d.	n.d.	n.d.	Faible	Faible	Faible	
					Levure Starter très résistante à l'alcool	Neutre	10-30 °C	Faible	15 %	Faible	n.d.	n.d.	Faible à moyenne	n.d.	n.d.	+++
					Sécurité fermentaire et finesse aromatique pour l'élaboration de vins effervescents	Arômes variétaux	10-30 °C	Faible	15,5 %	Faible à moyenne	n.d.	Moyenne	Faible	n.d.	Moyenne	+++
					Levure Killer pour les reprises de fermentation	Neutre	15-30 °C	Faible	18 %	n.d.	n.d.	Moyenne	Très faible	n.d.	Faible	
					Excellentes qualités fermentaires pour l'élaboration de vins rosés et rouges aux arômes intenses de fruits rouges	Esters (fruits rouges)	18-35 °C	Moyen à élevé	15 %	Faible	n.d.	n.d.	Faible à moyenne	Faible	n.d.	+++
					Levure Starter aux qualités fermentaires remarquables lui permettant de s'implanter efficacement en dominant la flore indigène	Neutre	15-30 °C	Faible	15 %	Moyenne à élevée	n.d.	Faible	Faible à moyenne	n.d.	Moyenne à élevée	++
					Pour l'élaboration des vins rouges intenses et complexes, et pour des vins blancs fruités et persistants	Arômes variétaux (β-damascenone)	18-30 °C	Faible	15,5 %	Faible	n.d.	Elevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne	+++
					Pour l'élaboration de vins fruités de type primeurs	Arômes fermentaires (amyliques, fruits rouges)	15-30 °C	Moyen à élevé	15,5 %	n.d.	n.d.	Elevée	Faible	Faible	n.d.	++
					Contribue à développer rondeur, fruité et structure aux vins rouges issus de vendanges riches en sucre	Arômes variétaux	18-34 °C	Elevé	14,5 %	Faible	n.d.	Moyenne	Faible	Faible	n.d.	++
					Pour l'élaboration de vins blancs moelleux, liquoreux et issus de vendanges tardives à fort potentiel aromatique	Terpènes	15-25 °C	Elevé et besoin important en facteurs de survie	14 %	Faible	n.d.	n.d.	Faible	n.d.	n.d.	
Non Saccharomyces					Levure <i>Torulaspora delbrueckii</i> pour un objectif de biocontrôle ou pour élaborer des vins haut de gamme d'une grande complexité	Arômes variétaux Esters	16-20 °C	Moyen	14,5 %	n.d.	n.d.	Elevée	Faible	n.d.	Faible	++
					Association de deux levures sélectionnées dont la synergie garantit la sécurité fermentaire et la révélation des arômes dans les vins blancs et rosés	Thiols Terpènes - Minéral	18-30 °C	Faible à moyen	15 %	n.d.	n.d.	n.d.	Faible à moyenne	n.d.	n.d.	

n.d. : non déterminé

YSEO® (Yeast Security Optimization) > Procédé de production développé par Lallemant qui permet d'obtenir des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques. Ce procédé optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les possibles risques de déviations organoleptiques.

Besoin en azote > Ce critère essentiel au bon déroulement de la fermentation alcoolique (FA) dépend du choix de la levure sélectionnée (plus ou moins consommatrice d'azote) et des conditions du moût (niveau d'alcool potentiel, état de la vendange, etc.).

Production SO₂ > Les levures indigènes sont susceptibles de produire des quantités élevées de SO₂. Certaines levures sélectionnées en produisent nettement moins. Ce paramètre est fortement influencé par les conditions de fermentation (quantité de SO₂ initiale, température, carence éventuelle du moût et choix de la nutrition azotée, etc.).

Production de glycérol > Le glycérol, principal sous-produit de la FA après l'éthanol et le CO₂, confère gras et rondeur au vin. Outre l'importance du choix de la levure, la production de glycérol est aussi étroitement liée à la teneur en alcool et à la température.

Production d'acidité volatile > Certaines sélections de levure produisent moins d'acidité volatile que la moyenne, tout en restant très dépendantes des conditions du milieu (teneur en sucre, état sanitaire, carences éventuelles, etc.).

Production d'acétaldéhyde > L'acétaldéhyde (ou éthanal) est majoritairement issu du métabolisme des levures, plus ou moins productrices de ce composé lors de la fermentation alcoolique. Cette molécule très volatile est responsable des notes d'événements mais est également le principal élément combinant le SO₂. Plus la teneur en acétaldéhyde est faible, plus le sulfitage est efficace.

Compatibilité FML > Cette classification indique les levures plus ou moins propices à la réalisation de la fermentation malolactique (FML), aucune n'étant réellement limitante. Pas d'information : levures pour blancs ou rosés où la FML n'est pas souhaitée.